

Menu ¥2800 (税込3024)

<前菜+一口スープ+メイン+デザート+カフェ パン付き>



パンと一緒に/
自家製 特選豚の
リエット
¥300

前菜

Les Entrées

<前菜を下記より一皿お選びください>

Saumon mariné

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche du jour

数量限定!! ほうれん草とベーコンのキッシュ サラダ添え

Salade Jambon cru

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Salade de mozzarella

イタリア産 モッツァレラチーズのサラダ

Composition de Homard et St.Jacques

オマール海老のコンポジション (+¥400)

(オマール海老・ホタテ・金時人参ムース・オマールジュレ)

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

一口のポタージュスープ 又は 本日の鮮魚ハーフサイズ (+¥800)

主菜

Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Poêlée de poisson

本日鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

Steak haché

ビストロオザミといえば! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Gigot d'agneau rôti

限定!! 塊で焼いた!! フランス産 仔羊モモ肉のロースト

Canard rôti sauce olives

鴨胸肉のロースト 黒オリーブのソース

Cassoulet

冬の南仏名物! 自家製吉田豚ソーセージと鴨モモ肉コンフィ

白いんげん豆のカスレ鍋 (+¥300)

Joue de boeuf braisé au vin rouge

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮 (+¥500)

Steak de boeuf

柔らかい赤身肉! オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛

リブローズのステーキ (150g) (+¥1000)

Dessert

プチデザート盛り合わせ

Café

コーヒー 又は 紅茶

本場フランス産バターはいかがですか!



フランス中西部エシシ村
無塩・エシレバター (30g)
¥900



ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター
¥420

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(70cc x 3杯)

¥2,000

コースにあわせオザミこだわりの
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。